

Naam van de wijn: Félines de Jourdan Les Fruités Rouge

Producent: Domaine Félines de Jourdan, fam. Jourdan

Herkomstbenaming: VDP/IGP des Coteaux de Bessilles, Frankrijk

Druivenras(sen): syrah, grenache, merlot, cabernet sauvignon

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Domaine Félines Jourdan is sinds 1983 eigendom van de familie Jourdan, al generaties lang wijnboeren in de Languedoc. Deze familie, nu geleid door Madame Claude Jourdan, is zeer gehecht aan de kwaliteit en oorspronkelijkheid van de geproduceerde wijnen. Fruit, elegantie en zuiverheid karakteriseren de wijnen van het domein. Drie verschillende terroirs geven de wijnen extra complexiteit en oorspronkelijkheid. Het Domaine de Félines zelf domineert het Bassin de Thau, onder de rook van Sète, de bekende wijnstad. De bodem bestaat uit klei en kalk en het warme mediterrane klimaat wordt gematigd door de nabijheid van de zee, het bassin en de verkoelende zeebreezen. Het tweede terroir, Les Cadastres, is wat hoger gelegen op een vlakte die de hele AOC domineert. De bodem is zeer gevarieerd, wit en kalkhoudend tot rood en kiezelig. Het derde terroir, La Coulette, ligt nog noordelijker, op de flanken van een heuvel, vol op het oosten, op een rode bodem van kiezelhoudend zand op een ondergrond van verweerde rotsblokken. De wijngaarden worden door naaldbossen beschermd tegen de harde wind. Madame Claude Jourdan is trots op haar familietraditie en kennis, maar schuwt de moderne technologie zeker niet, als het maar ten goede komt aan de kwaliteit van de wijn zonder het oorspronkelijke terroir karakter aan te tasten. In de kelders vindt u daarom onder andere temperatuur gereguleerde RVS tanks, pneumatische persen, airconditioning voor een betere opslag, een moderne bottellijn en tangentiële filters. Met het jaar worden de wijnen nog beter. De wijngaarden voor deze wijn liggen op Les Félines en La Coulette. Opbrengst: gemiddeld 60 hl/ha. Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 20 (grenache), 22 (syrah op Félines) en 7 jaar (syrah op La Coulette).



Vinificatie (wijnbereiding): De perfect rijpe druiven worden mechanisch geoogst om het frisse fruit optimaal te kunnen behouden. Na het ontstelen worden de druiven gekneusd. De inweking en gisting periode duurt 10 dagen (15 dagen voor de syrah) in RVS tanks bij een temperatuur van 25°C. Na de gisting wordt de most overgeheveld en de druiven pneumatisch geperst.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: heldere en fonkelende robijnrode kleur met karmozijnrode accenten. Volop rood fruit en kersen in de neus, ondersteund door hints van ontbijtkoek en peper. Rond, zacht, opwekkend en bijzonder aangenaam op de tong, medium vol van structuur en goed in evenwicht. Serveren: 14-16°C. Bewaren: in zijn jeugdige fruit drinken, tot 2 jaar na de oogst.

Culinair advies: verrassend lekker als zomerse begeleider van roodvlees, varkensvlees en jonge kazen.

Smaaktype: medium vol, rond, zacht, aromatisch.